

DEO OPTIMO MAXIMO,
UNI ET TRINO,
VIRGINI DEI-PARÆ, ET S. LUCÆ,
Orthodoxorum Medicorum Patrono.

QUÆSTIO MEDICA,
CARDINALITIIS DISPUTATIONIBUS manè diſcutienda in Scholis Medicorum, die Jovis vigeſimâ-tertiâ menſis Februarii, anno Domini M. DCC. LXIX.

M. CAROLO - FRANCISCO THEROULDE DE VALLUN, Equite, Doctore Medico Præſide.

An ſenibus lac ovillum?

I.



AB indeſinenti tranſpirationis effluvio, nec non à repetitâ ſenſibilium evacuationum deperditione, organica corporis humani compages, continuò deſtrueretur, ni ab alimentis, avolatæ renovarentur partes. In illâ inevitabili reparandi neceſſitate, nos ad eſcam dulci invitavit illecebrâ ſupremus entium artifex. Quos & quales ſuppeditavit ad uſus, alimonias, provida generis humani parens, natura! Quanta fuit hominum ſollicitudo, ut præſcripto, ſimulque voluptati obtemperarent! Non longe à

authore M^e. Pajon de Moncets.

primis mundi ſæculis, omni obſervantiâ colendam ſimplicitatem modò oblivioni dederunt. Neſtoreos adhuc viderent annos, ſi gulæ minus dediti, duce naturâ, temperatum vitæ genus inſtituiſſent. Hæc ad delicias inventa, perfida ciborum farrago, niſi æquo ſapientis delectu moderata, multoties in perniciem ruit; innumera enim alimentorum ſeries diverſos edit effectus, pro vario circumſtantiarum momento. Bona vel prava alimentorum qualitas à dote, quantitate, regione, tempeſtate, horâ &c. diverſis pendet; pariter, ætatis, ſexûs temperamenti, non ſpernanda ratio: apparet hinc quantâ opus ſit ſagacitate, ut hominibus, filo Medicinæ ductis, dædaleum hoc iter luſtrare liceat: ſi validioribus etiam temperamentis frugali victu uti, bonum: quantò magis, ſi infirmâ laboraverint valetudine, ſi ob ſuccos deperditos, langueſcant vires, ſi, ingraveſcente ætate, torpidæ ſint fibræ, tunc convenienti vitæ genere indigent; tunc alimenta gravant, jam duces epulæ & deliciæ nocent. O miſeri! non modicæ, medicæque menſæ dona deſpicite; & eas ſeligite dapes quæ facili elaboratione hunc pultaceum liquorem, chylum nempe producant, quæ ſuccum nutritioni magis analogum contineant, & quarum, ſi libet eſſe ſaturum, ſaltem ſaturum eſſe non pigeat. Si his indicationibus adimplendis quædam ſufficiant alimenta, multiplici nomine iis longe præſtat lac ovillum, ab emaciatis, tabidis, ſenibus, & pituitoſis, ob balſamicam, roborantem & coctu facilem naturam, aliis longe anteponendum.

I I.

HOMO, Creatoris munificentiâ, ſuper omne animantum genus affectavit imperium: ille immenſo laboravit ſtudio, ut ſuæ utilitati omnia arrogaret. Quidam exiſtit liquor in unâquâque viviparâ, pabulum ſucci plenum miniſtrare dicatus. Hunc avide ſibi vindicavit homo. Inter pecudes, vacca, equa, aſina, capra & ovis humorem illius conſtitutioni homogeneum ſuppetierunt. Pretioſus ille liquor delicatæ fibrarum textu'æ favet, & partium accretionem adaugere valet: ratio in promptu eſt: jam Lac, prælibatâ chyloſis præparatione, novas elaborationes, facileſque ſubit in ſanguine, quibus perfectius aſſimilantur nutritivæ partes: non ſolum ſuave illud alimentum infantibus, ſed etiam hominibus in omni vitæ puncto prodeſſe comperitur: enim verò, ſi ineûnte ætate, dum peragitur incrementum, magna ſit ſuccorum copiæ neceſſitas, ut accretioni ſuppeditetur materies; pabulum iſtud medicamentoſum, idoneos machinæ æquilibrio ſuccos, à fortiori ſubminiſtrare poteſt eâ ætate quâ, conſtante, juſtâ que fibrarum elongatione, ſolæ reparandæ veniunt tranſpirationis avolationes: tanta lacti creditur energia, ut mille modis in re culinariâ adhibeatur. Partes illud conſtituentes, arte naturâve diſjunctæ, eſcas admodum proficuas efficiunt: etiam per abunde nutrit, ſtomachum non gravat, abſque labore in ultimos corporis mæandros pervenit, ſuavitatis quâ pollet virtute, muriaticos, acres que humores obtundit: ſi Lac generatim fere omnibus conducat temperamentis, partes quæ illud alimentum efformant, dotes etiam diverſas habent, nutritioni plus minuſve, admodum analogas: ſi lactis naturam perſcruteris, ope microſcopii, teſte Lewenhœkio, videbis exiguiſſimos globulos, in latice pellucido natantes, craſſitie, figurâ que diverſos, ad ſphæricam approximantes, jam-jam ſanguinis fabricam adipiſci paratos: analyſi verò chymicâ, ex partibus ſeroſis, caſeoſis, butyroſis, ſalinis que conſtare reperies;

ex diversâ harum partium combinatione vel divisione, dosi que diversâ, temperamentorum varietati prodest. Regiones, tempestates, pascuorum situs & natura in diversis lactibus, essentiales producunt dissimilitudines, pars serosa calidioribus temperamentis proficua, vehementiorem sanguinis motum componit, fluiditatem ipsi conciliat, circulationi, hinc transpirationi opitulatur, alvum subducit, æstivo tempore potum præbet saluberrimum; debilioribus verò temperamentis, pituitosis, macilentis, senibus non æque proficua: pars butyrosa seu lactis flos, parti oleosæ sanguinis respondet, deperditas resarcit partes, rigidas emollit, acres mitigat, salinas obtundit, frigidioribus temperamentis, corporibus macie confectis, senibus palmarium alimentum, biliosis, calidis, nocivum: pars caseosa, fibrosæ sanguinis parti æmula, globulorum coadunationem, & partium juvat elasticitatem; cum ab omni cremore non expers sit, tantumper alit; dissoluto sanguini medetur, bilem temperat, sed, cùm tenuissima laboriosissime permeet colatoria, melancholicis, obstructis que visceribus perniciem infert. Sal lactis grato sapore & dulcedine saccharum proprie dictum longe superat, activitatem liquoribus inducit, intimiora penetrat secretoria, spissos & lentos humores dividit ac stimulat, obstructas reserat partes, putredinis incapax, liquorum infarctus delet: ex illâ rudiori istius liquoris facultatum enarratione, haud difficilis, pro regione, tempestate, temperamentis, ætate, sexu, diversis, lactis specierum delectus.

I I I,

NATURAM & vires lactis in genere modò exposuimus, nunc de lacte ovillo disserere in animo est; ex cognitione analyticâ hujus liquoris præstantiam & usus perpendere admodum facile erit: meticulosum illud animal cujus pelle ditescimus, etiam gulosæ hominum aviditati mactatur, & potum succidum subministrat; frigori, fami, infirmitatibus que nostris medetur. Lac ovillum gustu saporeque gratissimum, parvam admodum seri, magnam vero butyrosam & balsamicam quantitatem continet. Pars serosa eâ proportione parti butyrosæ respondet, ut una uni cùm septimâ parte unius, & multo sale essentiali seu saccharo lactis abundat. Hinc plurimis pollet dotibus, cùm acido non refertum sit, acescit difficillime. A melle & saccharo admixtis lac laboriosius acescere, quotidianâ comprobatur experientiâ; saccharum illud nativum partibus butyrosis commixtum, conducit iis in quibus acida & muriatica prædominatur saburra, astringit, corroborat, vires ventriculi suscitat, solidorum elaterem auget, motui fluidorum citatiori, plus quam caprinum lac, favet, digestionem reddit perfectiorem, partes nutritivas suppeditat copiosiores, maciei obstat & marcori medetur: apparet hinc quibus possit mederi morbis, sed à proposito nostro alienum.

I V.

EX illâ tam salutaris ovilli lactis notitiâ, cur in usum quotidianum apud Nostrates negligatur, non facile intelligere est; præsertim, cùm in regionibus meridionalibus vulgò usurpetur: nonne ex eo quod in his plagis benigniori solis aspectu recreatis, oves multò grandiores, tantam lactis copiam

profundant, ut in butyrum convertatur, albedine conſpicuum, & etiam caſeos exquiſitiſſimos producat, diverſa que alimenta perquam jucunda, faciliori que nutritioni analoga offerat, & pergrate horum incolarum exornet menſas: etſi verò in noſtris regionibu, parcam lactis quantita em emittant oves, pauca, ſi bona, non ſpernamus. Diverſos diverſa juvant; non omnibus temperamentis omnia conducunt. Res prius apta, nocet. In ſenibus & exhauſtis quibus fere ſors eadem, fibrarum elater debilitatur, ſecretiones non eâdem donantur activitate, liquores difficilem mancamque ſubeunt elaborationem, fibræ rigiditatem nocivam acquirunt, excretoria ſecretoriaque vaſa fere obliterantur, jam jam balſamica ſanguinis energia deſideratur, aret ſicca cutis, rigeſcunt que nervi, jam ſenſus hebetiores, jam auditus guſtus que obtuſiores: quo medio tantis ſuccurrere malis? Ovium ubera preme. Si modicam, ſaltem ſucculentam dabunt eſcam, quâ longævitatis ſenectutiſque fomitem reperies.

V.

ATAVOS noſtros, parco, ſed ſalubri victu contentos, fere non laborioſam nec ærumnoſam duxiſſe vitam fertur. Opulenti, velleribus cooperti, armentorum lactibus ſe ſuſtentantes, regiones mellis lactis que rivulis irrigatas habitabant.: veſtigiis eorum inſiſtentes, hunc euchymum liquorem confidenter epotemus. In lacte ovino, mellis balſamica, lactiſque dulcis indoles, reperitur: hoc utendo victu, ſalut feræ plantæ, ſelectæ, ovi oblatæ, poſſunt certe bonum addere bono; ſeligântur quæ, volente medico ætati, temperamento conveniant; in lacte enim colorem, odorem, ſaporem, vim que primitivam alimentorum obſervaverunt Phyſiologi. Plura circa horum animalium veſcendi modum dicere omittimus: nunc quid in adhibendo illius lactis uſu pertimeſceres? ne aceſſeret? Cùm lac ovinum, ut jam diximus, & ut experientiâ comprobare licet, admodum difficile aceſcat, extra omnis incommodi aleam poſitum eſt: extractum illum liquorem, in locis calidis, æſtivo tempore, ſervatum per plures dies non aceſcere, nos propria edocuit experientia. Partes ſeroſæ perpaucæ, in lacte ovino exiſtentes, difficile à caſeoſis, butyroſis que ſeparantur. Diceres ne infantes lacte nutriri, ætate provectiores ſolidiori cibo indigere? Quamvis diverſæ illæ ætates toto diſtent vitæ curriculo, multa tamen in iis ſimilia obſervaveris. Hac duplici ætate, corporis mentiſque vires imbecillæ, liquore noſtro nutritivo ac balſamico refoveantur, ſuſcitentur.

Ergò ſenibus lac ovillum.

Proponebat Pariſiis, JOANNES JACOBUS NOLLAN, Pariſinus, Saluberrimæ Facultatis Medicinæ Pariſienſis Baccalaureus, A. R. S. H. 1769, à ſextâ ad meridiem.

Typis QUILLAU, Univerſit. & Facultatis Med. Typograph. 1769.